



DON Escorihuela 1884. Malbec.



Escorihuela 1884

RESEÑA: "DON Malbec es un single vineyard elaborado con uvas orgánicas obtenidas en nuestra finca El Cepillo de Valle de Uco y representa todo lo que se puede esperar de un Malbec argentino de altura. En él destacamos los atributos de las mejores parcelas del viñedo con el fin de conservar la paleta de sabores propios de este terroir"

Matías Ciciani, Enólogo de Escorihuela Gascón.

VIÑEDO Y CONDICIONES DE LA COSECHA: Para sus vinos de alta gama, Escorihuela Gascón recurre a una mínima intervención sobre el terroir y a una enología sutil que define la complejidad de sus vinos. Los suelos de origen aluvial de su finca El Cepillo son profundos con perfil areno-limoso en la parte baja mientras que en las zonas mas elevadas son rocosos y ricos en carbonato de calcio (caliche). La temporada 2022 se caracterizó por tener un verano algo más cálido que el 2021, con una marcada amplitud térmica en la zona del Valle de Uco. Comenzado el otoño las temperaturas descendieron de manera considerable registrándose el 30 y 31 de marzo las primeras heladas que apresuraron la cosecha, principalmente, en la zona del Valle de Uco. Las precipitaciones se concentraron nuevamente en el mes de febrero, con una precipitación anual menor al valor histórico. Esto llevo, en términos de calidad y sanidad, a tener una cosecha excepcional, con un desarrollo y evolución de la madurez en los tintos muy equilibrada, así como varietales blancos que se caracterizaron por su frescura por su adecuado balance azúcar/acidez.

VARIETAL: 100% Malbec.

REGIÓN DE VIÑEDOS: Cuartel 6, Finca El Cepillo, Valle de UCO.

ANÁLISIS: Alc/ Vol: 15%.

GUARDA: Fermentado y guardado en barricas francesas de 400 lts de 16 a 18 meses.

VISTA: Rojo violáceo profundo y brillante de reflejos morados y buena densidad.

NARIZ: Aromáticamente intenso y frutal. Recuerda a las ciruelas negras, frutillas maduras, arándanos y moras negras. La crianza en roble suma tonos de vainilla, cedro y cacao. Hierbas silvestres y delicados toques minerales.

PALADAR: En paladar es amplio y caudaloso con sabores definidos y buen carácter. Se aprecian sabores de frutos rojos y negros como ciruelas y bayas silvestres mientras fluye envolvente con dejes minerales que se aprecian en su textura. En medio de boca despliega buena estructura tánica equilibrada con acidez firme y refrescante. Final prolongado y graso que imprime recuerdos de confitura de frutos rojos con dejes tostados del roble.

POTENCIAL DE GUARDA: 25 años.

ÚLTIMA COSECHA: 2022.